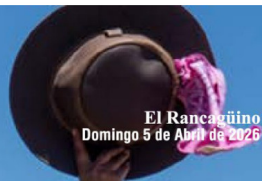




10

EL ABASTO, DEL SABOR AL ORIGEN, UNA EVOLUCIÓN QUE HOY ES RUTA DE LOS ABASTOS



El Rancagüino
Domingo 5 de Abril de 2026



Valeria Gallardo Mendoza.

Esta columna me permite comenzarla con sabor a mar, porque en el mes de la cocina chilena, cuando nos preguntan por nuestros platos típicos, al menos para quienes somos de la zona central, la respuesta suele ser casi unánime, pastel de choclo, empanadas, charquicán, pero qué pasa con la extensa costa que recorre nuestro país y con todas esas recetas que nacen desde el mar y que muchas veces quedan fuera de esa conversación, como si no fueran parte de nuestra identidad cotidiana. Porque la región de O'Higgins no es solo hablar de la zona huasa, también es mar, también es costa, también es identidad. Hablar del mar en O'Higgins es hablar de memoria, de oficios, de mujeres y de una despensa profunda que durante mucho tiempo estubo ahí, silenciosa, esperando ser contada, y en ese ejercicio de volver a mirar lo propio hubo espacios que marcaron un antes y un después, y el "Restaurant El Abasto" fue uno de ellos, una propuesta que dio mucho que hablar no solo por su cocina, sino por su puesta en escena, logrando poner en valor lo mejor de la región en el plato con identidad, relato y una convicción clara de que aquí había una despensa poderosa y muchas veces olvidada. Conocí de casualidad a Consuelo cuando estaba visibilizando lo que en ese entonces era su futuro proyecto, "Restaurant El Abasto", y desde ahí comenzó a tomar forma algo que hoy entendemos como una mirada pro-

funda del territorio. Consuelo Poblete, diseñadora industrial, food designer y actualmente cursando un doctorado en estudios americanos y estudios internacionales, no solo pensó en la comida, pensó en la experiencia completa, porque "El Abasto" además de rescatar la despensa local, estaba construido desde el detalle, con sillas de Chimbarongo, platos con piedra de Pelequén, librillos de Pañul junto con su sal, por lo que sentarse ya era en sí una inmersión al patrimonio de nuestro territorio. Fue un proyecto que nació en un escenario complejo, previo a la pandemia, donde apostar por lo local era casi un acto de resistencia, recuerdo catas de vino, encuentros con chefs, mesas compartidas donde cada plato era una conversación con el territorio, y cómo desde ese trabajo íntimo se comenzaron a visibilizar productores que poco a poco se fueron sumando, quesos, corderos, chocolates, quinoa, cochayuyo, sal, miel, vinos, todos con historias que merecían ser contadas. Desde Rancagua, Consuelo salió a conocerlos porque una cosa era probar esos sabores, pero otra muy distinta era entender su origen, y ahí apareció el verdadero viaje, uno donde los paisajes quitan el aliento y donde el territorio comienza a hablar, y así lo que partió como un restaurant fue transformándose a cocción lenta junto a esos mismos proveedores en una red viva, en una comunidad, en lo que hoy conocemos como la Ruta de los

continúa



El Rancagüino
Domingo 5 de Abril de 2026



Abastos, una invitación a explorar el secano de O'Higgins, un territorio exquisito y abundante que es valle, salina, montaña, campo y mar, un ecosistema que sabe a sal, a quinua, a aguardiente y chacolí, a trigos antiguos, piures, cochayuyo, locos y jaibas, a cordero, queso, aceitunas, miel y vino.

Las experiencias son múltiples, desde Abejventura en Litueche donde te conviertes en apicultor por un día, travesías ecoturísticas que conectan con el corazón del secano, rutas cerveceras, recorridos por Cabeceras, viajes a la historia del trigo o encuentros con la ruralidad profunda, pero hay una que en lo personal me conmueve profundamente, y que justamente vuelve a esa pregunta inicial sobre

el mar y lo que hemos dejado fuera de nuestra narrativa.

La ruta de las algas junto a Marcela Vargas, marera de la Caleta Los Piures en Punta de Lobos, es una inmersión real en el maritorio, donde se conocen oficios ancestrales, se participa de la recolección, se entra al ruco, ese refugio vernáculo donde el marero se protege del viento, y se comparte en torno a lo que el mar entrega, piures, erizos, ceviches, caldillos, pero sobre todo historias, historias de mujeres como Cecilia Vargas, recolectora y guardiana del patrimonio marino, donde el mar deja de ser paisaje para transformarse en vínculo y donde entendemos que la cocina chilena también se escribe desde estas orillas.

El Abasto, del sabor al origen, hoy

convertido en la Ruta de los Abastos, una invitación a reconectar con el territorio, con sus productos, con sus personas y con esas historias que muchas veces no vemos, pero que están ahí, sosteniendo una forma de vida, una cultura y una identidad que merece ser vivida, contada y también saboreada. La invitación queda abierta a vivir esta experiencia con al menos 48 horas de anticipación, con

una oferta referencial de \$45.000 por persona, no con vista al mar, sino que en el mismo mar, todo un panorama que nos recuerda que Chile es un país profundamente sabroso y que aquí, entre el secano y el océano, hay una historia que vale la pena conocer.

Puedes revisar más en www.rutadelosabastos.com y en su Instagram @rutadelosabastos.

Salud!

